

別添

令和8年度中部総合事務所及び西部総合事務所が採取した
食品等の検査及びこれに関する業務仕様書

1 業務名

令和8年度中部総合事務所及び西部総合事務所が採取した食品等の検査及びこれに関する業務（以下「委託業務」という。）

2 業務の目的

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第28条第1項に基づき収去した食品等及び水銀モニタリングのために買い上げた魚介類の搬送、保存、試験、試験結果判定（以下「検査」という。）、及びこれに関する成績書の作成や報告等の業務を行う。

3 業務期間

令和8年4月1日から令和9年3月19日まで

4 委託業務の内容

鳥取県中部総合事務所（以下「中部総合事務所」という。）及び鳥取県西部総合事務所（以下「西部総合事務所」という。以下2事務所を合わせて「各総合事務所」という。）が採取した食品等の検査、成績書の作成及び検体の廃棄に関する業務

(1) 試験方法等

ア 検体の搬送（宅配便を利用する場合の輸送料等を含む。）

各総合事務所から検査施設まで検体を搬送し、搬送中のGLP管理及びその記録を行うこと。

なお、各総合事務所から検査機関へ検体を直接搬送できない場合は、宅配便を利用し、検体を検査機関へ搬送すること。

また、各総合事務所の所在地は次のとおりであること。

(ア) 中部総合事務所 鳥取県倉吉市東巖城町2

(イ) 西部総合事務所 鳥取県米子市糺町一丁目160

イ 検体の保存温度

搬送中及び検査施設において、検体は次の温度で保存するものとし、搬送中の温度を記録するため検体に温度記録装置を同封する。

なお、各総合事務所が検体に同封した温度記録装置は、受取日以降に各総合事務所に返却すること。

また、各品目のそれぞれの保存温度については、契約締結後に発注者から別途指示する。

(ア) 冷凍品 マイナス15℃以下

(イ) 冷蔵品 4℃以下

(ウ) その他 室温（25℃以下で、直射日光が当たる場所での保存は避けること。）

ウ 検体の試験

試験方法は、次に定めるとおりとする。

なお、試験方法が改正された場合は、改正後の試験方法に従うこととし、試験方法が定められていないものの検査は、食品衛生検査指針等行政機関の関与のもとに設定された試験方法及び衛生試験法注解（日本薬学会編）の試験方法によるものとする。

(ア) 細菌検査

法第13条第1項に基づく食品又は添加物の基準及び規格に係る試験方法とし、aからdのとおりとする。

a 冷凍食品、氷菓、生食用鮮魚介類、ゆでがに、浅漬、洋生菓子、そうざい（給食）

及びそうざい（弁当）は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚

生省告示第370号)。以下、「規格基準」という。」による方法とする。

なお、そうざい(給食)、そうざい(弁当)及び浅漬の検査項目のうち大腸菌の検査方法は規格基準に規定される冷凍食品の検査方法によるものとし、浅漬の検査項目のうち腸炎ビブリオの検査方法は規格基準で規定されるゆでだこの検査方法によるものとする。

- b 清涼飲料水は、「規格基準」及び「清涼飲料水等の規格基準の一部改正に係る試験法について(平成26年12月22日付食安発1222第4号)」による方法とする。
- c アイスクリーム類及び発酵乳、乳飲料は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(昭和26年厚生省令第52号)」による方法とする。
- d 魚肉ねり製品及び食肉製品は、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について(平成5年3月17日付衛乳第54号厚生省生活衛生局長通知)」による方法とする。

(イ) 理化学検査

試験方法は、法第13条第1項に基づく食品又は添加物の基準及び規格に係る試験方法とし、aからdのとおりとする。

なお、試験方法が改正された場合は、改正後の試験方法に従うこと。

- a 生あん・豆類、器具及び容器包装は、「規格基準」による方法とする。
- b 保存料、甘味料及び着色料(タール色素)は、「食品中の食品添加物分析法について(平成12年3月30日付衛化第15号厚生省生活衛生局食品化学課長通知)の別添「第2版食品中の食品添加物分析法)」による方法とする。ただし、タール色素は液体クロマトグラフィーによる方法とする。
- c 魚介類の水銀は、「魚介類の水銀の暫定的規制値について(昭和48年7月23日付環乳第99号厚生省環境衛生局長通知)」による方法とする。
- d 即席めん類は、「食品、添加物等の一部を改正する件について(平成23年3月28日付食安発0328第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)」による方法とする。

エ 試験結果の適否判定

ウの試験後、法又は下表の規格への適否を判定し、否と判定された場合は、速やかに当該検体を採取した各総合事務所に電話等で連絡すること。

品目	規格
洋生菓子	細菌数(生菌数): 10万/g以下 大腸菌群: 陰性(生鮮果実部を除く) 黄色ブドウ球菌: 陰性
そうざい(給食) そうざい(弁当)	(加熱)細菌数(生菌数): 10万/g以下 大腸菌: 陰性 黄色ブドウ球菌: 陰性 (未加熱)細菌数(生菌数): 100万/g以下
浅漬	大腸菌: 陰性 腸炎ビブリオ: 陰性

オ 成績書の作成及び報告

食品の検査結果は、検体を受付した日から3週間以内に当該検体を採取した各総合事務所へ成績書によって報告すること。

なお、成績書は1検体ごとに作成することとし、試験法や検出下限値等についても記載すること。

カ 検体の廃棄

試験に供した検体はオの検査結果の報告後、原則3か月間保存すること。ただし、法又はエの規格に不適合となった検体については1年間保存することとし、保存期間を経過したものについては適切に廃棄すること。

なお、各総合事務所と協議の上、現状を維持することが困難と判断したものについて

は、この限りでない。

(2) 精度管理

ア 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第40条各号に掲げる製品検査の業務管理基準と同等以上の基準により委託業務を行うこと。

イ 受注者は、契約締結後鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課（以下「発注者」という。）が別途提示する搬送日程の初日（以下「搬送初日」という。）までに、委託業務に係る標準作業書を発注者に提出し、その内容について確認を受けること。

なお、確認時に発注者から改善を求められた場合は早急に標準作業書を改定し、改定した標準作業書により試験を実施すること。

また、改定された標準作業書は、発注者に提出すること。

ウ 受注者は、契約締結後搬送初日までに、標準作業書のほか検体の受領から検体廃棄までの手順書を作成し、各管理を担当する責任者を選任し、発注者に報告すること。

また、手順書には各段階における記録の方法、内容を定め、責任者が記録を確認するものとし、確認した記録の保管等を適切に行うこと。

なお、発注者から手順書の提出を求められた場合は、速やかに提出すること。

エ 受注者は、3の業務期間中に4（1）ウの（ア）及び（イ）の試験区分ごとに2項目以上について、内部精度管理検査及び外部精度管理検査をそれぞれ1回以上実施すること。

なお、精度管理検査の実実施計画、結果及び改善の措置等に関する書類については、発注者が求めるときには提出しなければならない。

オ 受注者は、細菌検査に係る検体の搬送については、各総合事務所が指定した場所及び時間に受け取り、検体受取後3時間以内に試験に着手すること。

また、発注者が宅配便により検体を輸送する場合は、収去日に受注者が指定した輸送業者に依頼し、検査機関に搬送する。

なお、特段の理由によりこれにより難しい場合は、各総合事務所と協議を行うこと。

(3) 予定検体数、検査項目及び搬送日程

予定検体数及び検査項目については、別紙1のとおりとし、それぞれの搬送日程は契約締結後に発注者から受注者に提示する。

なお、検査項目は、別紙1の検査項目を参考に、検体に添付されている検体送付票に記載された品目の項目について試験すること。

また、業務の都合により、搬送日程、検体数等に変更がある場合は、その都度、発注者と受注者が協議の上、新たな搬送日程、検体数を決定すること。

5 再委託の禁止

(1) 受注者は、発注者の承認を受けずに、再委託をしてはならない。

(2) 発注者は、次のいずれかに該当する場合は（1）の再委託の承認をしない。ただし、特段の理由がある場合はこの限りでない。

ア 再委託の契約金額（単価契約による場合は契約期間中の支払予定額の総額）が、委託業務に係る検査項目ごとの契約単価（以下「各契約単価という。」）に別紙1の検査項目ごとの予定検体数をそれぞれ乗じて得た金額の合計額に当該合計額の10パーセントに相当する額を加算した金額（1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てる。）の50パーセントを超える場合

イ 再委託する業務に委託業務の中核となる部分が含まれている場合

(3) 発注者は、（2）の規定にかかわらず、検査、成績書の作成及び報告に係る業務については（1）の再委託の承認をしない。

(4) 受注者は、（1）の承認を受けて第三者に再委託を行う場合、再委託先に委託業務に係る契約に基づく一切の業務を遵守させるとともに、発注者に対して責任を負わせなければならない。

6 秘密の保持

- (1) 受注者は、委託業務の履行に関して知り得た事項を第三者に漏らし、又は発注者の承認を受けずに資料等を第三者に提供し、又は閲覧させてはならない。
- (2) 受注者は、委託業務に従事する者並びに5(4)の規定により委託業務を再委託する場合の再委託先及びそれらの使用人に対して、(1)の規定を遵守させなければならない。
- (3) 発注者は、受注者が(2)の規定に違反し、発注者又は第三者に損害を与えた場合は、受注者に対し、委託業務に係る契約の解除又は損害賠償の請求をすることができる。
- (4) (1)から(3)までの規定は、委託業務に係る業務期間の満了後又は契約解除後も同様とする。

7 その他

- (1) 発注者は、必要があると認めるときは、委託業務の処理状況について調査し、受注者に対して報告を求めることができる。この場合において、受注者は、これに従わなければならない。
- (2) 受注者は、委託業務を完了したときは、令和9年3月19日までに内部及び外部精度管理検査の結果並びに完了報告書を発注者に提出し、10日以内に発注者の検査を受けること。

なお、受注者は完了報告書の検査が合格した通知を受けた後、委託業務に係る委託料の請求書を発注者へ提出すること。その際の請求金額は、各契約単価にそれぞれの実績検体数を乗じて得た金額の合計額に、消費税及び地方消費税相当額を加算した金額(1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てる。)とする。

- (3) この仕様書を遵守するために要する経費は、全て受注者の負担とする。
- (4) 受注者は、精度管理が適切に実施されていることを確認するために発注者が検査施設内への立入調査及び関係資料の提供を求めた場合は、検査室への立入や関係資料の提出を拒んではならない。

また、立入調査時の指摘事項については、早急に改善しなければならない。

- (5) 発注者からの要請があったときは、他の登録検査機関とのクロスチェックを実施しなければならない。

なお、クロスチェックに係る費用は受注者が負担する。

- (6) 受注者は、検査の実施等に瑕疵があり発注者に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。ただし、発注者の責めに帰すべき事由による場合は、この限りでない。
- (7) 委託業務に係る業務期間終了後であっても、発注者から委託業務に係る記録等の書類及び保管期間内の検体の提出を求められた場合は、これに応じなければならない。
- (8) 委託業務において事故が発生した場合は、直ちに発注者に報告するものとし、事故処理については、受注者の責任により処理すること。
- (9) この仕様書に定めのない事項については、発注者の指示を受けること。

別紙1 令和8年度食品の検査計画

品目	検査項目	予定検体数	中部		西部		
			回数	検体数	回数	検体数	
魚肉ねり製品	規格基準（大腸菌群）、保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリンナトリウム）	12	2	10	1	2	
	（内訳） 大腸菌群、ソルビン酸、サッカリンナトリウム	各12					
冷凍食品	規格基準（細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ最確数）	35	2	8	7	27	
	（内訳） 細菌数	35					
	大腸菌群	19					
	E.coli	16					
	腸炎ビブリオ最確数	1					
アイスクリーム類	規格基準（乳固形分、乳脂肪分、細菌数、大腸菌群）	6	1	4	1	2	
	（内訳） 乳固形分、乳脂肪分、細菌数、大腸菌群	各6					
氷菓	成分規格（細菌数、大腸菌群）	3	1	3	0	0	
	（内訳） 細菌数、大腸菌群	各3					
生食用鮮魚介類	規格基準（腸炎ビブリオ最確数）	16	2	8	2	8	
ゆでがに	規格基準（腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群）	8	0	0	4	8	
	（内訳） 腸炎ビブリオ	8					
	細菌数、大腸菌群	各2					
清涼飲料水	その他の清涼飲料水	成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、スズ（※1）、大腸菌群）	3	1	1	3	2
		（内訳） 混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、スズ、大腸菌群	各3				
	ミネラルウォーター類 （殺菌・除菌有）	成分規格（別紙2のとおり）	7		1		6
		（内訳） 別紙2各検査項目	各7				
そうざい（給食）	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	45	4	20	7	25	
	（内訳） 細菌数	45					
	大腸菌、黄色ブドウ球菌	各40					
そうざい（弁当）	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	42	4	18	6	24	
	（内訳） 細菌数	42					
	大腸菌、黄色ブドウ球菌	各35					
洋生菓子	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	32	4	12	5	20	
	（内訳） 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	各32					
着色料を含む食品 ※2	着色料（タール色素）	7	1	3	1	4	
醤油	保存料（安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類）、甘味料（サッカリンナトリウム）	7	2	4	2	3	
	（内訳） 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サッカリンナトリウム	各7					
酢・ソース・調味料等	保存料（ソルビン酸、パラオキシ安息香酸エステル類）	4	1	2	1	2	
	（内訳） ソルビン酸、パラオキシ安息香酸エステル類	各4					
即席めん	成分規格（酸化油脂（酸価、過酸化物質））	2	0	0	1	2	
	（内訳） 酸化油脂（酸価）、酸化油脂（過酸化物質）	各2					
生あん豆類	成分規格（シアン化合物）	2	0	0	1	2	
発酵乳	成分規格（乳酸菌数、大腸菌群、無脂乳固形分）	2	1	1	1	1	
	（内訳） 乳酸菌数、大腸菌群、無脂乳固形分	各2					
乳飲料	成分規格（細菌数、大腸菌群）	1	1	1	0	0	
	（内訳） 細菌数、大腸菌群	各1					
浅漬	腸炎ビブリオ、大腸菌	4	1	2	1	2	
	（内訳） 腸炎ビブリオ、大腸菌	各4					
食肉製品	成分規格（E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、クロストリジウム属菌、大腸菌群、亜硝酸根）、保存料（ソルビン酸）	4	1	2	1	2	
	（内訳）						
	E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、クロストリジウム属菌、大腸菌群 亜硝酸根、ソルビン酸	各4 各4					
魚介類	水銀の定量、体長、重量、数量	12	1	3	2	9	
	（内訳） 水銀の定量、体長、重量、数量	各12					
器具及び容器包装（合成樹脂製）	一般規格（溶出試験：重金属、過マンガン酸カリウム消費量）、個別規格（溶出試験：蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド）	6	1	3	1	3	
	（内訳）						
	ポリエチレン（PE）及びポリプロピレン（PP）製	一般規格（溶出試験：重金属、過マンガン酸カリウム消費量）、個別規格（溶出試験：蒸発残留物）	各3				
	ポリスチレン（PS）製	〃	各1				
	ポリ塩化ビニル（PVC）製	〃	各1				
メラミン樹脂製	一般規格（溶出試験：重金属）、個別規格（溶出試験：蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド）	各1					
合計	（内訳検体数除く）	260	31	106	48	154	

検体受取機関	住所	検体数	回数
中部総合事務所	倉吉市東巖城町2	106	31
西部総合事務所	米子市柁町1丁目160	154	48
	合計	260	79

- ※1 清涼飲料水の検査項目「スズ」については、金属製容器の場合にのみ行う。
 ※2 菓子、漬物等を検査品目とし、着色料（タール色素）を含む可能性があるもの。
 ※3 品目によっては、検査項目ごとの検体数が変動する可能性があります。

別紙2 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)の成分規格について

	ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)
1	アンチモン
2	カドミウム
3	水銀
4	セレン
5	銅
6	鉛
7	バリウム
8	ヒ素
9	マンガン
10	六価クロム
11	クロロ酢酸
12	ジクロロ酢酸
13	トリクロロ酢酸
14	フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)
15	亜塩素酸
16	亜硝酸性窒素
17	塩素酸
18	クロロホルム
19	残留塩素
20	シアン(シアンイオン及び塩化シアン)
21	四塩化炭素
22	1,4-ジオキサン
23	ジクロロアセトニトリル
24	1,2-ジクロロエタン
25	ジクロロメタン
26	シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン
27	ジブromokロロメタン
28	臭素酸
29	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
30	総トリハロメタン
31	テトラクロロエチレン
32	トリクロロエチレン
33	トルエン
34	フッ素
35	ブromोजジクロロメタン
36	ブromohホルム
37	ベンゼン
38	ハウ素
39	ホルムアルデヒド
40	有機物等(全有機炭素)
41	味
42	臭気
43	色度
44	濁度
45	混濁
46	沈殿物
47	スズ
48	大腸菌群
49	ペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びペルフルオロオクタン酸(PFOA)